

～食品衛生情報～No.35

平成24年9月28日号

- 目次 ○ 食中毒発生状況（平成24年8月31日現在）…… 1
- 区内で発生した食中毒について…… 2
- 10月1日からふぐ加工製品の取扱いが変わります…… 3
- 食品衛生街頭相談…… 4
- 平成24年度 各種食品衛生講習会のお知らせ…… 4



食中毒発生状況（平成24年8月31日現在）

平成24年8月31日現在（速報値）の東京都内の食中毒は、事件数90件、患者数1,246名です。（昨年同期は事件数82件、患者794名でした。）

<月別発生件数>

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	16	9	15	14	7	15	12	2					90
患者数	505	78	233	230	39	85	57	19					1,246

<病因物質別発生件数>

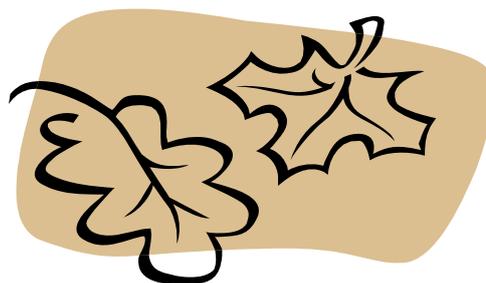
		平成24年	
		累計(8/31まで)	
		件数	患者数
ウイルス	ノロウイルス	33	941
細菌	カンピロバクター	29	164
	黄色ブドウ球菌	2	48
	腸炎ピブリオ	1	8
	ウエルシュ菌	1	14
	腸管出血性大腸菌	1	5
	サルモネラ	1	5
化学物質	ヒスタミン	3	21
	洗剤	2	10
寄生虫	アニサキス	13	14
	外アセブテフソカタ	2	7
植物性自然毒		1	3
不明		1	6
合計		90	1,246

東京都内は、例年に比べ、事件数も患者数も増加しています。

ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が特に多く、アニサキスが続いています。

カンピロバクターによる食中毒では、牛レバ刺しや鶏レバ刺し、鶏刺し等、肝臓や肉の生食が原因と推定される事件が目立ちます。

また8月までの食中毒発生状況には反映されていませんが、江戸川区内では、屋形船で腸炎ピブリオによる大規模な食中毒事件が発生しています。（詳しくは2ページ）。



屋形船で食中毒！

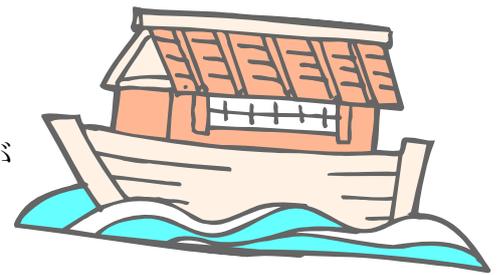
<事件概要>

9月のことです。江東区保健所から、「江戸川区内の屋形船を利用した複数名が、下痢などの症状を呈したと医師からの届出を受けた。」旨の連絡がありました。屋形船では、天ぷら・吸い物・ご飯を船内で調理し、お刺身・その他の料理は出航時に積み込んでいました。

以下の調査結果・検査結果から、屋形船で提供した食事を原因とした、腸炎ビブリオによる食中毒と断定しました。

<調査結果>

- ① 患者の共通食が屋形船での食事のみだった。
- ② 112名が利用し、船内で食事をしたところ、37名が下痢・腹痛・発熱等の食中毒様症状を呈した。



<検査結果>

- ① 患者の検便から腸炎ビブリオを検出した。
- ② 調理場のふきとり検査や食品の検査より、ビブリオフルビアリス等の食中毒菌を検出した。

※ビブリオフルビアリスは腸炎ビブリオの仲間、腸炎ビブリオ同様に食中毒を起こします。

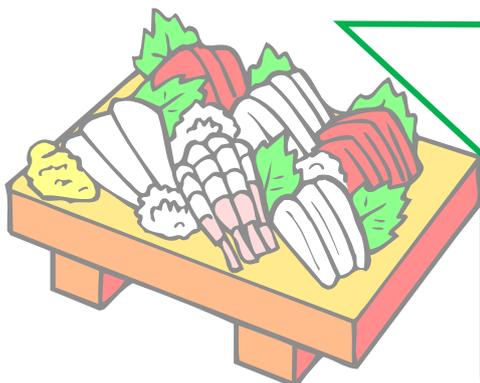
腸炎ビブリオってどんな菌？

海水程度の塩分(約3%)を好み、夏季、沿岸海域で活発に増え、近海でとれる魚介類から検出されます。

真水の中では増殖せず、60℃、10分間の加熱で、容易に死滅します。

しかし、他の細菌の2倍以上の速さで増殖できるという特徴があるため、刺身などを夏場の台所など室温の高い状態に放置すると、短時間で食中毒を起こす菌数になり大変危険です。

腸炎ビブリオ食中毒を防ぐために

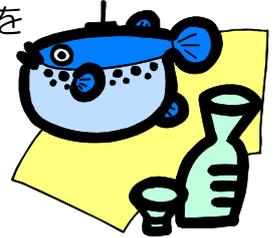


- 1 魚介類は表面を水道水でよく洗い流す。
- 2 お刺身などは、わずかな時間でも冷蔵庫で、4℃以下に保存する(腸炎ビブリオは低温では増殖できない!)。
- 3 魚介類の調理に使用するマナイタなどはなるべく専用のものを使用し、共用する場合には洗浄消毒を十分行ってから他のものに使用する。魚介類の下処理時の跳ね水などが、他の食品に付かないようにする(二次汚染に注意!)。

10月1日から

ふぐ加工製品の取扱いが変わります！

「東京都ふぐの取扱い規制条例」が改正され、平成24年10月1日から、今までふぐ調理師以外は取扱えなかったふぐ加工製品について、保健所に届出（手数料 3,000 円）をすれば、ふぐ調理師以外の人でも販売・加工ができるようになりました。



届出施設が使用できる「ふぐ加工製品」とは？

○ 有毒部位が除去等されたものであって、次のものをいいます。

例：身欠きふぐ、精巢、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐ塩蔵品、ふぐ調味加工品、ふぐそう菜など

条件1 容器包装に入られているもの

条件2 条例で定める表示があるもの

「ふぐ加工製品」に該当しないもの

- 丸ふぐ、有毒部位の付着した、未処理のふぐは、ふぐ調理師以外の者には販売できません。
- ヒレが有毒部位とされているふぐで、ヒレが付着している身欠きふぐは、ふぐ調理師以外の者には販売できません。

飲食店では

○身欠きふぐ、精巢、ふぐ刺身、ふぐちり材料、ふぐそう菜などのふぐ加工製品を調理し、提供できます。

魚介類販売店では

○仕入れた身欠きふぐ及び精巢をそのまま販売することができます。

※身欠きふぐ及び精巢の小分け再包装はできません。

○身欠きふぐをふぐ刺身やふぐちり材料などに加工し、容器包装に入れて条例で定める表示を行い、販売することができます。

取扱いに際しては、守らなければならない事項があります！

- ふぐ加工製品を取扱う場合には保健所への届出の他、仕入れに関する記録の作成をしない等、守らなければならない義務事項があります。
- 違反した場合は、取扱いの停止や禁止といった行政処分や、違反者氏名の公表の対象となります。
- 行政処分に従わない場合は6ヵ月以下の懲役又は30万円以下の罰金、届出をしないでふぐ加工製品を取扱った場合は20万円以下の罰金等、罰則の対象となります。

●詳細は下記の東京都ホームページ(食品衛生の窓「ふぐ加工製品の取扱いについて」)をご覧ください。事前に「ふぐ加工製品取扱者講習会」を受講するようにしてください。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/hugu/index2.html>

食品衛生街頭相談の開催

夏恒例の食品衛生街頭相談が、8月8日(水)に小岩駅ビルPoPo地下1階で開催されました。当日は約1600名の消費者の方に、食品衛生や食品衛生協会の活動に関する展示をご覧いただき、うち980名の方に食品衛生に関するアンケートにご協力いただきました。アンケートの集計結果では、食中毒と放射性物質への関心が高い結果となりました。

ご参加いただいた皆さま、また街頭相談に訪れて下さった皆さまありがとうございました。

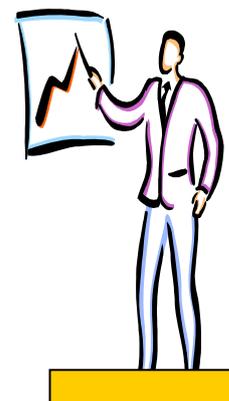
平成24年度 各種食品衛生講習会のお知らせ

日程が決定している講習会のみ掲載しています。年に1回は講習会を受けて、新しい知識を取り入れるようにしてください。

《許可更新の方の講習会》営業許可の更新の方には、ハガキでご連絡いたします。

(場所は小岩アーバンプラザ)

日付	開始	対象
11月1日(木)	14時	許可期限が平成24年11・12月末で満了の方
1月10日(木)	14時	許可期限が平成24年1・2月末で満了の方



《その他の業種別講習会》対象者の方には、別途お知らせいたします。

日付	内容	場所
10月2日(火)	瑞江料飲組合	東部区民館
10月18日(木)	調理パン・弁当・和生	文化センター研修室
10月26日(金)	集団給食 (ノロウイルス対策講習会)	文化センター小ホール
11月29日(木)	洋生菓子	文化センター会議室

《食品衛生実務講習会(どなたでも受講できます)》

注意:この講習会は、食品衛生責任者の資格が取得できる講習会ではありません!

日付	内容	場所
10月29日(月)	食品衛生実務講習会	小岩健康サポートセンター
11月15日(木)	食品衛生実務講習会	葛西区民館集会室
12月14日(金)	食品衛生実務講習会	小岩健康サポートセンター

発行元・問い合わせ

江戸川保健所生活衛生課 食品衛生担当

3658-3177(内線31~39)

江戸川区食品衛生協会

連絡先 3542-0161(銀座総合事務所)